

Rossella Razza del Vacchio

Faschingsmenü

Dieses Faschingsmenü ist zwar etwas zeitaufwändig, aber leicht in der Zubereitung – der Aufwand wird sich lohnen.



VORSPEISE:

Gefüllte Miesmuscheln

Zutaten für 4 Personen:

16 Miesmuscheln
3 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl + 3 EL Olivenöl
8 EL Brösel
Petersilie
5 EL trockner Weißwein
Küchengarn zum Binden

Zubereitung:

Die Miesmuscheln waschen und putzen. In eine Pfanne geben und zudecken, bei mittlerer Hitze dünsten, dann Deckel öffnen. Jetzt die Muscheln auf einen Teller geben. In einer Schüssel zwei Knoblauchzehen, 8 EL Olivenöl, 8 EL Brösel und Petersilie zusammenmischen und in die offenen Muscheln löffelnweise geben und einzeln mit dem Küchengarn zubinden. Inzwischen in einer Pfanne eine Knoblauchzehe und Olivenöl erhitzen. Achtung: Der Knoblauch darf nicht zu dunkel werden! Jetzt die Muscheln dazu geben und mit dem Weißwein aufgießen. Sobald der Wein verdampft ist, heiß servieren.

HAUPTSPESIE:

Faschierte Bällchen mit Melanzani in Paradeissoße

Zutaten für 4 Personen:

500 g faschiertes Fleisch
3 Scheiben Toastbrot
50 g geriebener Parmesan
1 Ei, Salz
2 Melanzani
½ l Öl zum Anbraten
1 l passierte Paradeis
2 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel

Zubereitung:

Zuerst Öl in der Pfanne erhitzen, die Melanzani längs schneiden und im heißen Öl auf beiden Seiten anbraten. Die Melanzani kaltstellen.

In einen Topf Olivenöl und die geschnittene Zwiebel geben und langsam rösten. Danach die passierten Paradeis dazugeben, nach Geschmack salzen und ca. ½ Stunde köcheln lassen.

Das faschierte Fleisch in eine Schüssel geben. Die 3 Scheiben Toastbrot in Wasser tunken und danach überflüssiges Wasser ausdrücken.

Jetzt Faschiertes, Toastbrot, geschnittener Knoblauch, Ei, Parmesan und Salz mischen und Bällchen formen.

Melanzanisscheiben hinlegen und die Fleischbällchen drauflegen. Die Melanzani rundherum rollen. In eine Ofenschale 4 EL Paradeissoße geben und die Bällchen mit Melanzani hineinlegen, dann die restliche Paradeissoße darüber gießen und im Backofen 15 Min. ca. bei 180° backen.



NACHSPESIE:

Graffe – ein Klassiker in der Faschingszeit

Die italienischen Graffe sind den österreichischen Krapfen sehr ähnlich in Geschmack und Zubereitung.

Zutaten ca. 30 Stück:

500 g Mehl
130 g Milch
130 g Wasser
(Zimmertemperatur)
10 g Germ
1 Ei Größe L
50 g Zucker
50 g Butter
(Zimmertemperatur)
9 g Salz
geriebene Schale von einer Bio-Orange
Vanillezucker
1 l Öl zum Frittieren
250 g Zucker zum Bestreuen
Zum Ausstechen: 1 Ring ca. 10 cm, 1 Ring 2 cm

Zubereitung:

95 g Mehl, Germ, 100 g Wasser und Milch mischen, mit Folie zudecken und bei ca. 28° für ca. 2 Stunden gehen lassen (Mehlmischung muss sich verdreifachen).

Jetzt in einer Küchenmaschine oder in einer Schüssel mit der Hand diese Mehlmischung mit dem restlichen Mehl, der restlichen Milch und Wasser und dem Zucker vermischen und bei niedriger Geschwindigkeit durchkneten. Dann Vanille und Orangeschalen dazugeben und weiter mischen.

Jetzt das Ei hinzufügen und wenn alles gut gemischt ist, die Butter in kleinen Stücken und das Salz dazugeben.

Wenn der Teig schön glatt ist, mit der Folie zudecken und bei 28° mindestens 3 Stunden gehen lassen.

Dann den Teig mit einem Nudelholz ca. 2 cm dick ausrollen, mit einem 10 cm Ring Kreise ausstechen und in der Mitte mit einem 2 cm Ring noch einmal ein kleines Loch ausstechen, wie ein Donut.

Die ausgestochenen Graffe auf ein Backblech mit Backpapier legen, ca. eine Stunde gehen lassen, dann das Öl in einer Pfanne erhitzen und maximal 4 Graffe gleichzeitig frittieren. Noch heiß in Zucker wenden und servieren. ■

